

Le mendiant riche, *Inventaire des sens*, Jacques Brosse, 1965

La noix.

Divisée, subdivisée, accidentée de caps et de baies, évoquant de minuscules lobes cérébraux séchés - est-ce vraiment par hasard que cerneau et cerveau se ressemblent tant? La noix dès le premier coup de croc craque, se fend en menus morceaux qui se répandent dans la bouche et se logent entre les dents.

Saveur onctueuse, huile exquise - parfois rancie - et, tout au bout, le fin piment de l'âpreté du brou de noix, qui résonne comme une grave vibration du bois.

L'amande.

Humectées par la salive, s'ouvrent une à une les arides molécules, distillant une goutte infinitésimale d'un lait sec et parfumé, ocré et sableux, tandis que crissent les dents qui déchirent les peaux superposées, les fibres longues. La saveur ici est concave, elle est convexe dans la noisette.

1

---

La noisette.

L'amande est longiligne, maigre, la noisette trapue, courtaude, bien en chair. Elle se délite dans la bouche en fragments arrondis, polis et gras. Sa consistance est poreuse, son goût brun, moelleux. L'aubier devenu comestible. Croquant, mais tendrement beurré, surtout en son centre, salé et sucré à la fois, parfois teinté d'amertume, d'une ombre de tanin. Saveur immédiate qui éclate dans la bouche dès qu'on broie la noisette, mais qui longuement s'évase comme les cernes du bois.

La noix de cajou.

Coque tricorne à angles vifs comme la graine de tétragone, petite navette en forme d'huître portugaise. Chair d'albâtre feuilletée et cireuse.

La pistache.

Un petit bivalve entrebâillé. L'amande vert-jaune plissée, à demi couverte d'un tégument brunâtre qui se détache mal. Saveur si glissante qu'il faut en manger beaucoup à la suite pour que règne enfin dans la bouche et la parfume cet arôme friable, amylicé, finement musqué qui donne à la pistache tout son prix.

La cacahuète.

Dans leur coque fibreuse, ridulée, en forme de huit, de sablier et toujours un peu de travers, les deux jumelles enveloppées de peau brun-rouge. En suite une huile lourde, vulgaire, mais savoureuse, qui sent la bête, la ménagerie.

Le raisin sec.

Une lie parfumée, un reste d'ambrosie évaporée, le lent, le souriant travail du soleil. Piquant dans le doux, imprégnant, riche de succulence superposée. Il y a des voix qui ont cette saveur.

La figue sèche.

Eclatée, laissant voir une confiture épaisse, semée de pépins clairs, une lave brune et vitreuse, ponctuée de minuscules gravillons. La saveur ambrée, un peu surette dans l'onction chez la figue de Smyrne, roule sous la langue et bientôt bouillonne, fume à l'intérieur comme une cassolette.